

Honig Pfannen Brötchen "Süß"

Für 6 Stück

Für den Teig

180 g Mehl, 4g Salz, 10 g Honig , 20 g frische Hefe,
5 g Öl, 125 ml Milch

Füllung " Süß"

40 g Honig, 30 g gehackte Haselnüsse,
30 g Mandelblättchen, 10g Butter, Zimt nach belieben

Mehl in eine große Schüssel geben Salz, Honig, Hefe und lauwarme Milch hinzufügen.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen und 40 Minuten ruhen lassen.

Süße Füllung

Während der Teig ruht bereiten wir die Füllung zu. Nüsse in einen Topf trocken anrösten, wenn die Nüsse leicht Goldgelb sind vom Herd nehmen und 3 Minuten abkühlen lassen. Honig, Butter und einen halben Löffel Zimt zugeben und gut vermengen. Masse abkühlen lassen.

Hefeteig durch kneten und den Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen, daraus runde Fladen formen und je ca. 1 EL Füllung darauf geben. Die Teigfladen zu Kugeln verschließen. Jetzt 10 Minuten ruhen lassen.

Eine Pfanne erhitzen, eine dünne Schicht Öl hineingeben, Teigkugeln mit einem Pfannenwender flach drücken. Jede Seite goldbraun anbraten, zum Schluss die Hitze reduzieren und für 1 Minute bei geschlossenem Deckel weiterbraten. So schmilzt der Honig in der Füllung.

Weitere Varianten für die Füllung sind Nutella, Marmelade und Apfelkompott